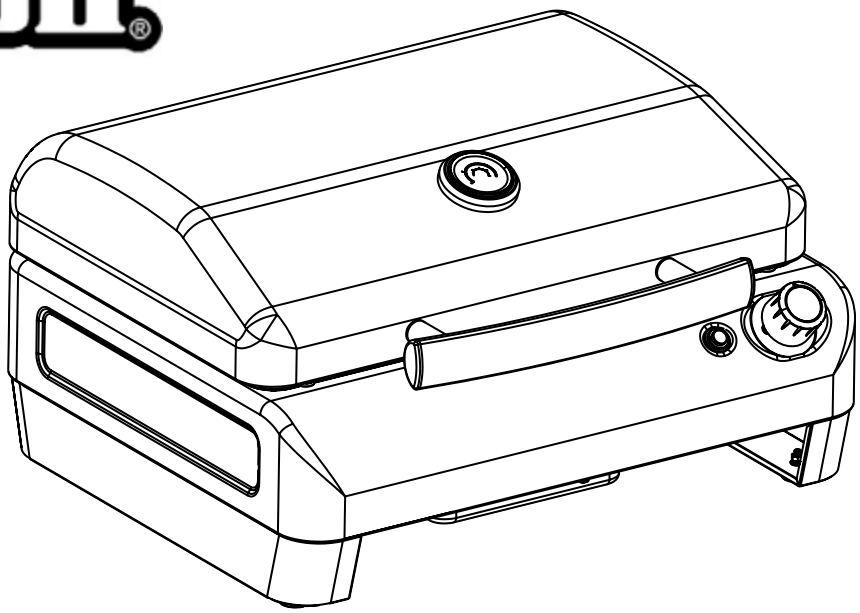
Asador eléctrico de mesa
Guía del producto

Modelo 463670812
Eléctrico



IMPORTANTE: Proporcione la información de registro del producto a continuación.

Número de serie _____
Vea la etiqueta de información de la unidad para el número de serie

Fecha de compra _____

Utilícelo sólo en un circuito interruptor de falla de tierra (GFI).

SÓLO PARA USO EN EXTERIORES

⚠ ADVERTENCIA:

No use cordones de extensión calibre 16 o 18. Podría ocurrir daño al cableado de la casa o incendio.
NO USE CARBÓN. Podría ocurrir incendio por carbón; el asador no está fabricado para usarse con carbón. El fuego podría crear una condición de inseguridad y dañar el asador.

INSTALADOR O ARMADOR:

Deje este manual con el consumidor.

CONSUMIDOR:

Conserve este manual para consulta en el futuro.

⚠ ADVERTENCIA:

Si no sigue las instrucciones del fabricante, podría causar lesiones o daños materiales serios.

⚠ PRECAUCIÓN:

Algunas partes pueden tener bordes afilados. Use guantes de protección si es necesario.

⚠ PRECAUCIÓN:

Lea y obedezca todos los mensajes de seguridad, instrucciones de armado e instrucciones de uso y cuidado antes de armar y cocinar con el asador.

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia durante el armado, llame al teléfono 1-800-241-7548
Para garantizar su satisfacción y para servicio de seguimiento, registre su aparato en línea en **www.charbroil.com/register**

© 2011 Char-Broil, LLC Columbus, GA 31902 Impreso en China Instrucciones de armado © 2011

42804979 05-11-12

ÍNDICE

Información de registro del producto 1
Medidas importantes de seguridad 2
Símbolos de seguridad 2
Seguridad general 3
Uso y cuidado 3
Seguridad de los alimentos 5
Garantía limitada 6
Lista de piezas 7
Vista detallada 8
Solución de problemas 10
Tarjeta de registro 12

Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el uso seguro del aparato. Obedezca todas las advertencias e instrucciones cuando lo use.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y cuadros a continuación explican el significado de cada encabezado. Lea y obedezca todos los mensajes que se encuentran en este manual.

PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación inminentemente peligrosa que, si no se evita, causará muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar muerte o lesiones graves.

PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, si no se evita, puede causar lesiones menores o moderadas.

PRECAUCIÓN

Solamente para uso residencial. No debe usarse para cocina comercial.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos, siempre debe aplicar medidas básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

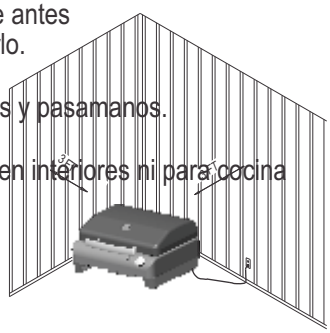
- No toque superficies calientes. Usa las asas o perillas.
- Para protegerse de las descargas eléctricas, no sumerja el cordón eléctrico, los enchufes, el controlador o el elemento calentador en agua ni en ningún otro líquido.
- Es necesario supervisar de cerca cuando cualquier aparato se use cerca de niños o cuando éstos lo usan.
- Desconéctelo de la toma eléctrica cuando no lo use y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocar o retirar piezas.
- No use ningún aparato si el cordón eléctrico o el enchufe está dañado, o después de que haya funcionado mal o haya resultado dañado de alguna manera.
- El uso de accesorios que no están recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el filo de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico ni en una estufa caliente.
- Se debe tener precaución extrema cuando mueve un aparato que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No use el aparato con otro propósito diferente al previsto.
- Utilícelo sólo en un circuito interruptor de falla de tierra (GFI).
- Para prevenir que el asador sea salpicado o que caiga en el agua, no lo use a una distancia menor de 10 pies de una piscina, estanque u otro depósito de agua.
- Mantenga el asador y el controlador eléctrico secos y protegidos de la lluvia en todo momento.
- Desconecte el asador de la toma eléctrica cuando no está en uso y antes de moverlo.
- Nunca quite la pata de tierra del enchufe ni lo use con adaptadores de dos puntas.
- Mantenga los enchufes eléctricos alejados del suelo y secos.
- Guarde el controlador en interiores cuando no está en uso.
- No use agua u otros líquidos en aerosol para limpiar el producto sin antes desenchufar el controlador eléctrico y retirar el elemento calentador.
- No se debe usar combustible tal como trozos de carbón con este aparato.
- Use sólo una toma eléctrica conectada a tierra correctamente.
- Existen cordones de alimentación eléctrica desprendibles de mayor longitud o de extensión y pueden usarse si se hace con precaución.
- Si se usa un cordón eléctrico desprendible más largo o de extensión:
  1. La capacidad eléctrica marcada del conjunto de cordón o cordón de extensión debe ser al menos de la misma capacidad eléctrica del aparato.
  2. El cordón debe colocarse de tal forma que no cuelgue del mostrador o mesa donde los niños puedan jalarlo o donde alguien pueda tropezarse accidentalmente.

  Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cordón de extensión debe ser de tres hilos con para poder conectarlo a tierra.
- Almacene el aparato en el interior cuando no está en uso, fuera del alcance de los niños.
- No limpie este producto con agua en aerosol o producto similar.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad general

1. No toque superficies calientes con las manos desprotegidas. Use las asas y perillas proporcionadas para la operación.
2. Nunca deje el asador solo cuando está encendido.
3. Mantenga a los niños alejados del asador cuando está caliente y también cuando está frío.
4. Use utensilios grandes para carne al cocinar.
5. Permita que el asador se enfríe antes de moverlo, limpiarlo o guardarlo.
6. Mantenga el asador a 36" (3 pies) de distancia de paredes y pasamanos.
7. Sólo para uso doméstico en exteriores. No debe usarse en interiores ni para cocina comercial.
8. No use ni almacene gasolina, queroseno ni otros líquidos inflamables a menos de 20 pies del asador cuando está en uso.
9. Almacene el asador en un área protegida de la intemperie o en el interior cuando no está en uso.
10. Use solamente accesorios de conexión que recomiende el fabricante.
11. El armador o propietario es responsable de armar, instalar y dar mantenimiento al asador.



Uso de un cordón de extensión y seguridad

- Para obtener el mejor funcionamiento del asador, **no** se recomienda usar cordones eléctricos de extensión.

Si debe usar una extensión, por su seguridad:

- Use solo extensiones para exteriores con enchufes aterrizados de 3 puntas, clasificadas para 15 amperios o más, aprobadas por UL y marcadas con W-A y con una etiqueta que diga "Adecuada para uso con aparatos eléctricos para exteriores".
- Use la extensión más corta que requiera. No conecte dos o más extensiones juntas. Puede usar una extensión de calibre 12 o 14 con 50 pies de longitud o menos.
- Mantenga las conexiones secas y alejadas del suelo.
- No permita que los cordones eléctricos cuelguen de la mesa o de otros muebles para evitar que los niños los jalen o que alguien se tropiece.

Interruptor de falla de tierra (GFI)

- Desde 1971, el Código Nacional de Electricidad (National Electric Code, NEC) ha requerido que todos los circuitos exteriores cuenten con interruptores de falla de tierra.
- Si su residencia fue construida antes de 1971, consulte a un electricista calificado para determinar si cuenta con un protector de interrupción de falla de tierra.
- No utilice este aparato si el circuito no cuenta con protección GFI.
- No conecte este aparato en un circuito interior.

ADVERTENCIA

Tenga cuidado al usar el asador. Asegúrese de leer y entender toda la información y medidas de seguridad de esta guía de instrucciones antes de usar este asador.

Uso y cuidado del asador

Antes de usar por primera vez el asador:

- Remueva todo el material de empaquetado y etiquetas de venta del asador. No use herramientas filosas para remover las etiquetas.
- Lave la parrilla para cocinar con agua tibia y jabón y enjuáguela y séquela completamente.

Antes de cada uso del asador:

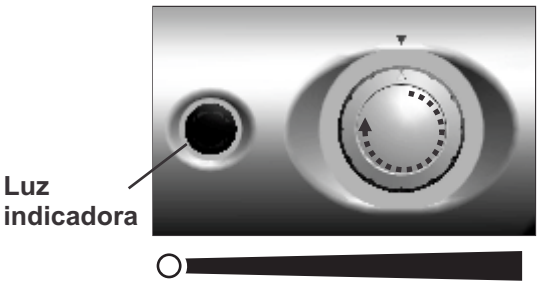
- Use el asador solamente en una superficie firme y nivelada para prevenir que se voltee.
- Para prevenir que los interruptores del circuito doméstico se disparen, no use otros productos eléctricos en el mismo circuito.
- Revise la bandeja para grasa para asegurarse de que está vacía y colocada debajo del orificio de drenado.
- Para cocinar sin que ocurra adherencia, aplique una capa abundante de aceite vegetal o aerosol a base de aceite vegetal en la parrilla para cocinar.

Encienda el asador:

- Asegúrese de que el controlador eléctrico esté completamente girado en sentido contrario al de las manecillas del reloj hasta la posición apagada.
- Enchufe el cordón eléctrico en una toma eléctrica con protección de interruptor de falla de tierra (GFI). Si debe usar una extensión, consulte "Uso de un cordón de extensión y seguridad" en la página 3.
- Gire la perilla en el sentido del de las manecillas del reloj hasta la posición deseada.
- La luz indicadora debe encenderse.

Precaliente el asador:

- Mantenga la tapa cerrada. Precaliente para abrasar, de 15 a 20 minutos, con el controlador en **HIGH** (ALTA). (Vea la siguiente ilustración.)
- **Cuando la luz indicadora se apague, se ha alcanzado la máxima temperatura del ajuste de la perilla. Esta luz se enciende y apaga durante el uso.**



Alinee las posiciones de la perilla del controlador con el puntero de la caja del asador como se ilustra aquí.

PRECAUCIÓN

No use herramientas filosas o puntiagudas para limpiar el asador.

No use limpiadores abrasivos para estufas, lana de acero ni cepillos metálicos para limpiar parrillas de porcelana o el cuerpo del asador. Éstos pueden dañar el acabado. Reemplace cualquier pieza dañada solamente con piezas de reemplazo certificadas Char-Broil. No intente reparar piezas dañadas.

PELIGRO

En caso de fuego, gire el controlador a la posición **OFF** (APAGADO), desenchufe el asador de la toma eléctrica y permita que se extinga el fuego. No use agua para extinguir el fuego en este u otros aparatos eléctricos.

Para evitar descargas eléctricas, desconecte el cordón eléctrico antes de retirar el elemento calentador y limpiar el asador. Nunca sumerja el controlador eléctrico o el elemento calentador en ningún líquido.

Para evitar la posibilidad de quemaduras, asegúrese de que el asador esté frío antes de retirar o limpiar el controlador eléctrico y el elemento calentador.

Asar:

- Para mejores resultados, cocine con la tapa cerrada para retener el calor y lograr el cocinado completo.
- El indicador de temperatura en la tapa indica la temperatura de cocinado aproximada dentro del asador.
- El ajuste del controlador para diferentes alimentos depende de las condiciones externas y de las preferencias personales de cocinado.

Apague el asador:

- Gire la perilla del controlador completamente en sentido contrario al de las manecillas del reloj hasta la posición OFF (APAGADO).
- Desenchufe el cordón eléctrico de la toma eléctrica.

Control de fuegos causados por grasa:

Para ayudar a controlar fuegos causados por grasa, tenga las siguientes precauciones:

- Mantenga el asador sin grasa; la posibilidad de fuego se incrementa en gran medida con la acumulación de grasa.
- Recorte el exceso de grasa de la carne y use cortes de carne con menos grasa para reducir la posibilidad de fuegos causados por grasa.
- Si ocurre una llamarada durante el cocinado, reduzca el ajuste del controlador y cierre la tapa.
- Si la llamarada continúa, apague el controlador y desenchufe el cordón eléctrico.
- Limpie el tazón de porcelana que está debajo del elemento calentador al menos una vez en cada temporada o más frecuentemente si el uso es intenso.

ADVERTENCIA

- No sustituya la bandeja para grasa con otros medios para recolectar escurrimientos de grasa. Use solamente la bandeja para grasa que se le proporciona.
- Mantenga el área donde está el aparato libre de materiales combustibles (incluyendo manteles de tela y plástico para mesas), gasolina y otros líquidos inflamables.

Limpieza del asador:

La acumulación excesiva de grasa y partículas de comida quemadas reduce el desempeño de cocinado del asador. Para obtener un desempeño óptimo:

- Los mejores resultados se obtienen cepillando la acumulación de partículas hacia abajo y a través del orificio de drenado en la parte inferior del asador.
- Use un detergente suave o agua tibia con jabón para tallar moderadamente la superficie del tazón de porcelana de la parte inferior con un cepillo de cerdas de plástico o de latón.
- Limpie las parillas para cocinar regularmente con agua tibia con jabón o con una solución de bicarbonato de sodio y agua. Utilice limpiador en polvo no abrasivo para las manchas tercas. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocinar del asador, asegúrese de no dejar cerdas en dichas superficies antes de asar. No se recomienda limpiar las superficies de cocinar cuando el asador está caliente.
- Limpie la tapa y el cuerpo de porcelana con un limpiador no abrasivo.

Almacenamiento del asador:

- Limpie la parrilla para cocinar.
- Almacene el asador en un área protegida de la intemperie o en el interior cuando no está en uso.

ADVERTENCIA

PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

1. Los productos derivados de la combustión producidos con el uso de este aparato contienen químicos conocidos en el Estado de California como causantes de cáncer, defectos del nacimiento u otros daños reproductivos.

2. Este producto contiene químicos, incluyendo plomo y compuestos de plomo, conocidos en el Estado de California como causantes de cáncer, defectos del nacimiento u otros daños reproductivos.

Lávese las manos después de manejar este producto.

Consejos de seguridad

- La bandeja para grasa **debe** insertarse en el asador y vaciarse después de cada uso.
- Si tiene algún problema con el asador, consulte la sección de *solución de problemas*.
- Limpie el asador con frecuencia, de preferencia cada vez después de cocinar. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocinar del asador, asegúrese de no dejar cerdas en dichas superficies antes de asar. No se recomienda limpiar las superficies de cocinar cuando el asador está caliente.

ADVERTENCIA

Para usar el asador en forma segura y evitar lesiones graves:

- El consumo de alcohol, medicamentos prescritos o sin prescripción puede alterar la capacidad del consumidor para armar correctamente o usar en forma segura el aparato.
- Cuando cocina, el aparato debe estar en una superficie nivelada y estable en un área donde no haya materiales combustibles.
- No deje el aparato desatendido cuando está en uso. Mantenga a niños y mascotas alejados del aparato en todo momento.
- No mueva el asador cuando está en uso.
- Este aparato no está diseñado para y nunca debe usarse como calentador.
- Este aparato estará caliente durante y después de usarlo. Use guantes para estufa con aislamiento y utensilios para cocinar de asa larga para protegerse de las superficies calientes o de la salpicadura de los líquidos de asado.
- Mantenga el área del aparato despejada y libre de materiales inflamables.
- Mantenga el área del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Use el aparato solamente en un lugar bien ventilado.

- **Personas que viven en departamentos:** Pregunte en la administración para saber los requerimientos y normas contra incendio para usar asadores eléctricos en el complejo de departamentos. Use el asador solamente como está permitido.

PRECAUCIÓN

- **No es posible apagar el fuego causado por la grasa al cerrar la tapa. Este aparato está bien ventilado por razones de seguridad.**
- **No deje el aparato desatendido cuando quema residuos de comida. Si el aparato no se ha limpiado regularmente, podría ocurrir fuego debido a la grasa que podría dañar el producto.**

Seguridad de los alimentos

La seguridad de los alimentos es una parte muy importante para disfrutar la experiencia de cocinar al aire libre. Para mantener los alimentos seguros contra bacterias dañinas, siga estos cuatro pasos básicos:

Limpie: Lávese las manos, los utensilios y las superficies con agua caliente con jabón antes y después de manejar carne roja y de aves cruda.

Separe: Separe las carnes rojas y de aves crudas de los alimentos que ya estén listos para comerse para evitar contaminación. Use un plato y utensilios limpios cuando retire los alimentos cocinados.

Cocine: Cocine la carne roja y de aves completamente para matar las bacterias. Use un termómetro para asegurar temperaturas internas de los alimentos adecuadas.

Enfríe: Refrigere pronto los alimentos preparados y los sobrantes.

Para más información, llame al teléfono de asistencia para carne roja y de aves del USDA, 1-888-MPHOTLINE (888-674-6854) en Washington, DC.

O bien, envíe un mensaje de correo electrónico a mphotline.fsis@usda.gov

También puede visitar la página web de la USDA en www.fsis.usda.gov

Cómo saber si la carne está cocinada completamente

- La carne roja y de aves cocinada en el asador con frecuencia se torna color marrón muy rápido en la parte externa. Use sólo carne descongelada y un termómetro para carne para asegurarse de que la carne haya alcanzado una temperatura interna segura, y haga un corte en la carne para verificar signos de asado completo.
- Recomendamos que la carne esté al menos a 40 °F antes de cocinarla en el asador.
- Las aves enteras deben alcanzar 165 °F. Los jugos deben escurrir claros y la carne no debe ser de color rosado.
- La carne de res, el bistec de ternera y cordero, los asados y las chuletas de cerdo pueden cocinarse a 160 °F.
- NUNCA cocine parcialmente la carne roja o de aves para terminar de cocinarla más tarde. Cocine completamente los alimentos para destruir las bacterias nocivas.
- Use un termómetro para carne para asegurar temperaturas internas de los alimentos adecuadas.

Temperaturas de cocción Recomendadas por el USDA

Carne molida	
Carne de res, cerdo, ternera y cordero	160 °F
Pavo y pollo	165 °F
Res, ternera y cordero fresco	
Medio rojo	145 °F
(espere tres minutos antes de cortar)	
Medio	160 °F
Bien cocido	170 °F
Aves	
Pollo y pavo entero	165 °F
Piezas de aves	165 °F
Pato y ganso	165 °F
Cerdo fresco	
Medio rojo	145 °F
(espere tres minutos antes de cortar)	
Medio	160 °F
Bien cocido	170 °F

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente **al consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra*, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLA AMPARADA
Todas las piezas	1 año a partir de la fecha de compra *	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES

*Nota: A fecha de recibo de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. **El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra.** La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las llamadas de servicio técnico a domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos.
4. Daños, fallas, o dificultades para hacerlo funcionar, ocasionadas por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debidos a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el

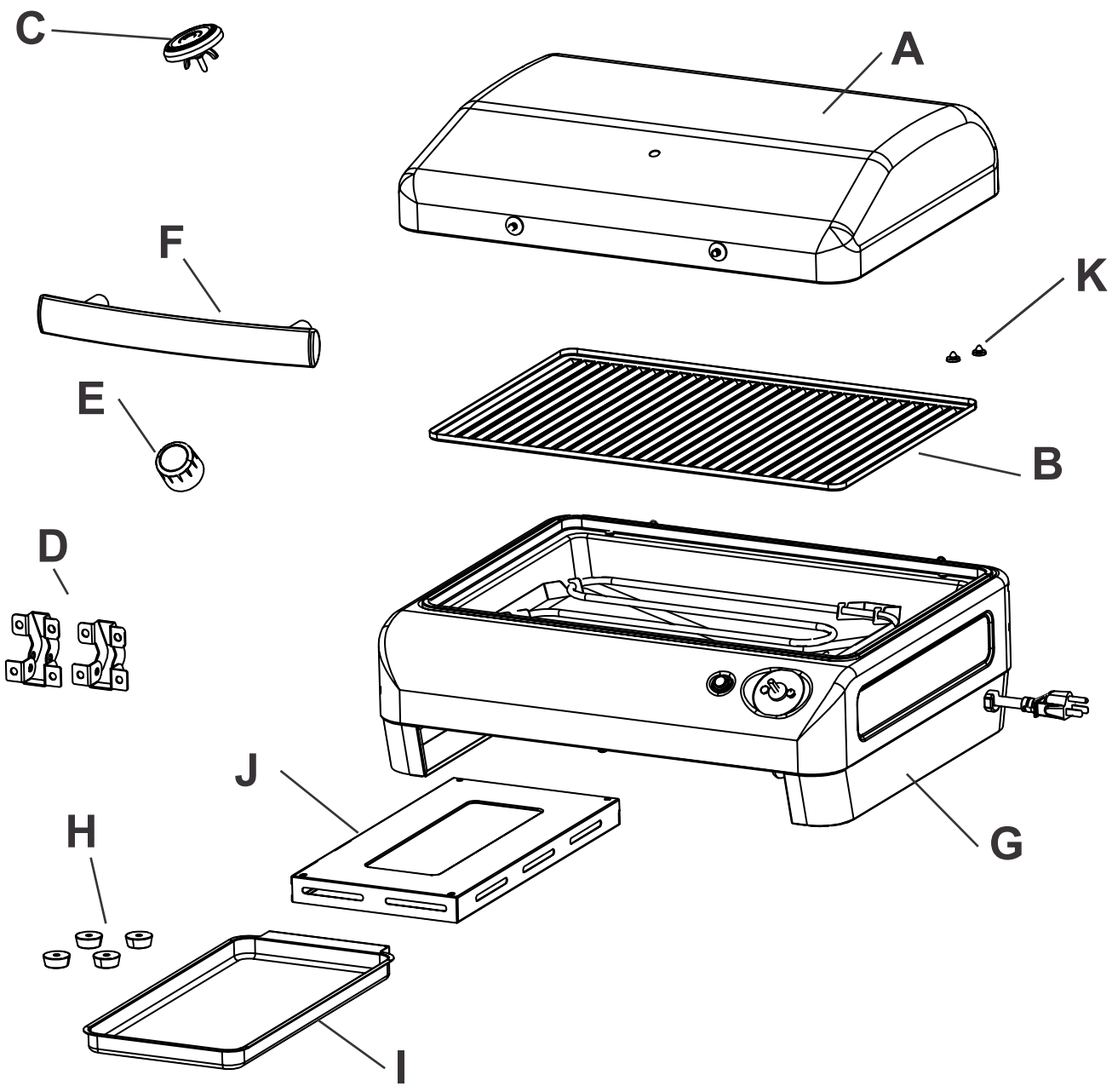
LISTA DE PIEZAS

Clave	Cant.	Descripción
A	1	TAPA DEL ASADOR
B	1	PARILLA PARA COCINAR
C	1	INDICADOR DE TEMPERATURA
D	2	BISAGRA
E	1	PERILLA
F	1	ASA
G	1	BASE CON CONTROL Y ELEMENTO
H	4	PIES DE GOMA
I	1	BANDEJA PARA GRASA
J	1	RIEL DE BANDEJA PARA GRASA
K	2	PARACHOQUES DE LA TAPA

NO SE MUESTRAN

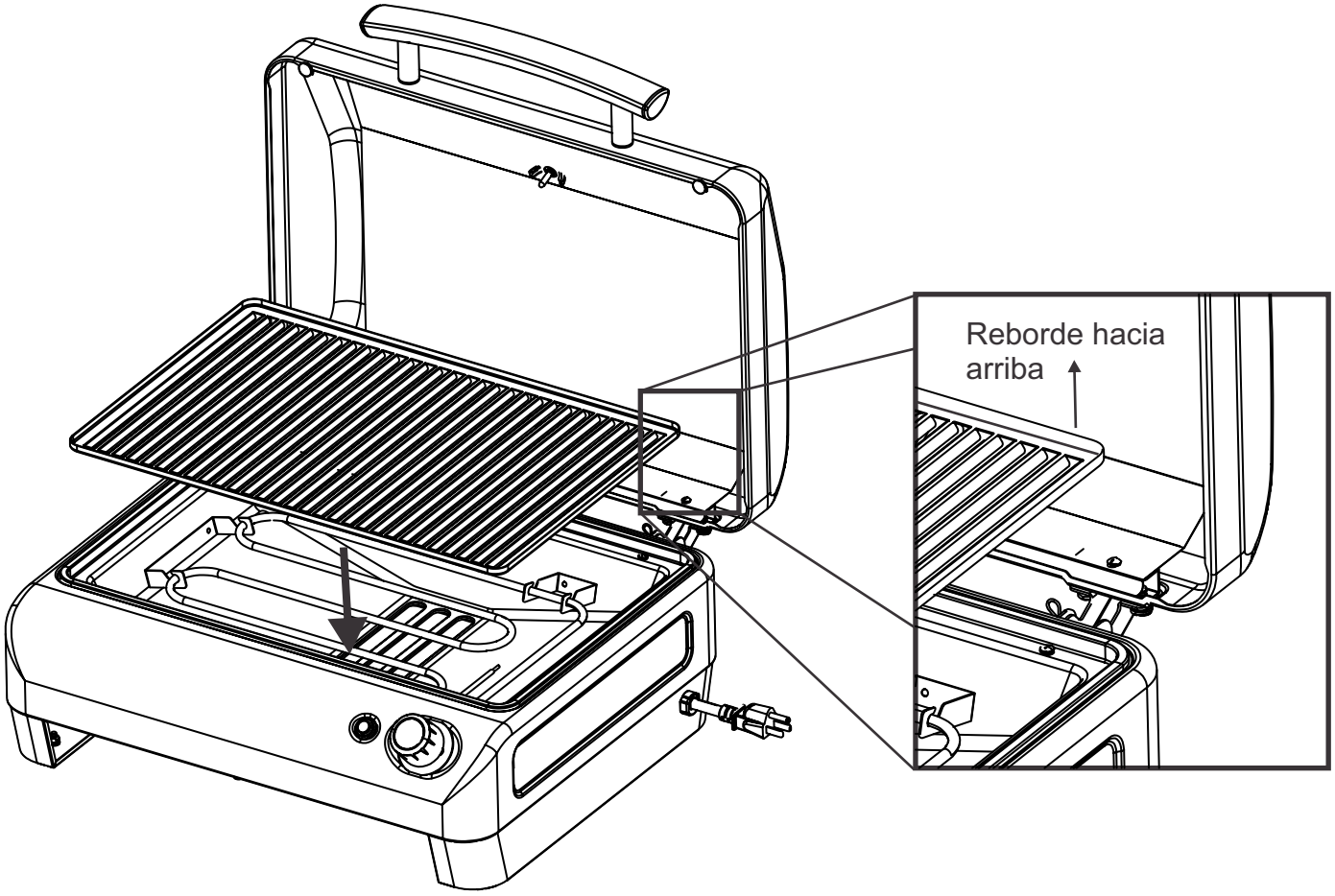
…	1	GUÍA DEL PRODUCTO - INGLÉS
…	1	GUÍA DEL PRODUCTO - ESPAÑOL
…	1	GUÍA DEL PRODUCTO - FRANCÉS

VISTA DETALLADA



NOTAS

Cuando reinstale la parrilla para cocinar, asegúrese de colocarla con el reborde hacia arriba como se ilustra aquí.



Solución de problemas

Problema	Causa posible	Prevención o solución
El asador no se calienta	• Controlador en posición **OFF** (APAGADO).	• Gire la perilla del controlador a la posición **HIGH** (ALTA)..
	• No hay corriente.	• Asegúrese de que el controlador esté completamente apoyado en el soporte del elemento calentador y que el asador esté enchufado correctamente en la toma eléctrica. • Revise si los interruptores de circuito doméstico están disparados o si tienen interruptor de falla a tierra (GFI). Restablezca o reemplace según si es necesario. • Pruebe un aparato eléctrico que sepa que funciona en la toma eléctrica. • Pruebe en una toma eléctrica diferente, de preferencia en otro circuito.
	• Controlador o elemento calentador defectuoso.	• Remplace el controlador o elemento calentador.
Se dispara el interruptor de circuito o se funde el fusible	• Sobrecarga de energía.	• Gire el controlador a la posición OFF (APAGADO) antes de enchufarlo en la toma eléctrica.
	• Otro aparato enchufado en el mismo circuito que el asador.	• No use otros aparatos eléctricos en el mismo circuito.
	• Humedad o agua presente en el controlador o conexiones eléctricas.	• Mantenga seco el controlador y las conexiones eléctricas. No use el asador cuando está lloviendo.
	• Cordón eléctrico o conexiones eléctricas con daño.	• Remplace el controlador o cordón de extensión dañado.
El asador no cocina correctamente	• La tapa del asador está abierta.	• Cierre la tapa del asador al cocinar.
	• Calor insuficiente o temperatura ajustada demasiado baja.	• Precaliente durante 15 a 20 minutos. Aumente el ajuste del controlador.
	• Cordón de extensión inadecuado.	• Remplace con un cordón de capacidad adecuada (15 amperios).
	• Acumulación excesiva en el tazón de porcelana.	• Limpie el tazón de porcelana.
Llamaradas	• Exceso de grasa en la carne.	• Separe la grasa de la carne antes de asarla.
	• Temperatura de asado muy alta.	• Ajuste (reduzca) la temperatura según el caso.
	• Acumulación de grasa.	• Limpie el asador.
La luz indicadora del asador no enciende	• Ciclo normal del controlador.	• Incremente el ajuste de la perilla o espere a que encienda la luz.
	• No hay corriente.	• Vea “El asador no se calienta”.
	• Controlador defectuoso.	• Remplace el controlador o elemento calentador.
Fuego por grasa persistente	• Grasa atrapada por acumulación de alimento.	• Gire la perilla del controlador hasta la posición OFF (APAGADO). Mantenga la tapa puesta y deje que se extinga el fuego. Una vez que se enfríe en asador, limpie el tazón de aislamiento.
		• **No arroje agua sobre el fuego. Esto podría resultar en lesiones personales.**

¡Gracias por su reciente compra a Char-Broil!

Registre su producto para recibir una oferta especial

www.charbroil.com/register

Visite nuestro sitio web para ver interesante información acerca de

- Productos
- Accesorios para asar
- Piezas de repuesto
- Respaldo confiable a nuestros clientes
- Deliciosas recetas
- Sugerencias de chefs expertos para asar
- Interesantes eventos y promociones
- Cómo compartir sus secretos al asar
- Visitar la tienda en línea
- ¡Y mucho más!

Char-Broil®

www.charbroil.com

¡Para todas sus necesidades al asar!

Please register your product online at:
Registre su producto en línea en:
Veuillez enregistrer votre produit à l'adresse:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)
(Si registra en línea, no es necesario enviar esta tarjeta de registro.)
(Si vous enregistrez votre produit en ligne, il n'est pas nécessaire d'envoyer la carte

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVA LA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

Required | Necesario | Exigé

~ PLEASE PRINT~ IMPRIMA POR FAVOR ~ S'IL VOUS PLAÎT IMPRIMER~

* 1 **First Name | Nombre | Prénom** _____ **Initial | Inicial | Initiale** _____ **Last Name | Apellido | Nom de Famillie** _____

Address (number & street) **| Dirección** (número y calle) **| Adresse** (numéro et rue) _____ **Apt Number | Nº de apart | Nº d'appt.** _____

City | Ciudad | Ville _____ **State | Estado | Province** _____ **Zip Code | Código Zip | Code Postal** _____

* 2 **E-mail Address | Dirección de correo electrónico | Adresse électronique** _____

* 3 **Phone Number | Número telefónico | Numéro de téléphone** _____

* 4 **Model Number | Número de modelo | Numéro de modèle** _____

Serial Number | Número de serie| Numéro de série _____

STICKER ON PRODUCT

* 5 *Attach copy of your sales receipt here.*

Adjunte aqui la copia de su recibo de compra

Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

6 **Date of Purchase | Fecha de compra | Date de l'achat** _____

7 **Store Name | Nombre de la tienda | Nom du magasin** _____

$ _____

8 **Purchase Price | Precio de compra | Prix d'achat**

9 **Your Gender | Sexo | Sexe:**

- ☐ Male | Masculino | Masculin
- ☐ Female | Femenino | Féminin

10 **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill | Parrilla a gas | Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill | Parrilla eléctrica | Gril électrique
3. ☐ Smoker | Ahumador | Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill | Parrilla a carbón | Barbecue au charbon
5. ☐ Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuiseur/Friteuse
6. ☐ Other | Otro | Autre

Mail to: / Enviar a: / Envoyer à :

Char-Broil Warranty Registration
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

We respect your privacy. | Respetamos su privacidad. | Nous respectons votre vie privée.

- If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here: ☐
- Marque aquí si no desea recibir ofertas y promociones especiales de Char-Broil:
- Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant des offres spéciales et des promotions de Charbroil, veuillez cocher ici:

Thank you for completing this questionnaire. | Gracias por completer este cuestionario. | Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire.

REGTEMP REV06